NOUVEAUTÉ

CARAT Nutolade

Sans huile de palme

Le Belcolade Nutolade devient CARAT Nutolade avec une recette encore plus gourmande.

Ce fourrage à base de cacao et riche en noisette est polyvalent, il peut s'appliquer aussi bien dans des recettes de pâtisserie, boulangerie et chocolaterie.

Avantages :

- Fourrage cacao avec 13% de noisettes
- S'applique avant ou après cuisson
- Stable à la cuisson
- Facilement tartinable pour les crêpes ou les gaufres
- Bon goût cacao noisette, se rapproche de celui de la célèbre pâte à tartiner.
- Sans huile de palme

Disponible en seau de 4 kg.
DLUO : 9 mois.

Tarte Nutolade

Par : Sébastien Pierron - Quantité : 40 tartelettes environ

Pâte sucrée

Ingrédients

Beurre	300 g
Amande Poudre Blanchie PatisFrance	60 g
Sucre	190 g
Farine	500 g
Sel	1,5 g
Vanille poudre	1,5 g
Œufs	112,5 g

Mode d'emploi

Dans une cuve de batteur, mélanger le beurre et toutes les poudres. Pétrir sans corser. Terminer le mélange avec les œufs. Laisser la pâte reposer pendant 1 heure avant de la travailler. Etaler la pâte à 2,5 cm au laminoire, foncer les tartes. Laisser reposer avant cuisson.

Praliné croquant

20 gr par tartelette

Ingrédients

Eau	135 g
Sucre	500 g
Noisette Blanchie PatisFrance	500 g
Belcolade Beurre de Cacao	Q.S

Mode d'emploi

Cuire le sucre et l'eau à 121°C. Ajouter les noisettes. Sabler les noisettes. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les noisettes soit grillées a l'intérieur et caramélisées à l'extérieur. En fin de cuisson, ajouter le beurre de cacao. Verser sur plaque pour le refroidissement. Broyer le tout jusqu'a l'obtention de grains de noisettes réguliers. Etaler finement entre deux feuilles guitares. Réserver. Détailler un disque qui ira au fond de la tartelette.

Garnissage Nutolade

30 g par tartelette

Ingrédients

CARAT Nutolade	Q.S

Mode d'emploi

Chauffer le Nutolade. Garnir les tartelettes jusqu'en haut.

Crème praliné

25 gr par tartelette

Ingrédients

Delicecrem PatisFrance	100 g
Lait	500 g
Patiscrem PatisFrance montée	400 g
Pralirex PatisFrance	150 g

Mode d'emploi

Monter la Delicecrem avec le lait au batteur vitesse rapide pendant 4 minutes. Ajouter le Pralirex. Terminer le mélange avec la crème montée.

Montage et finition

Déposer un disque de croquant praliné dans le fond de la tartelette. Couler le Nutolade jusqu'en haut de la tartelette. Décorer avec la crème praliné dressée avec une douille à St Honoré. Déposer sur le côté un demi disque de croquant praliné. Poser une noisette en décor.